

SUAQÈ
ARANCINE
DI SICILIA



**ARANCINE
AL RAGÙ**

200 g

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	ARANCINE AL RAGÙ SURGELATE DA FRIGGERE
NUMERO PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA	1
FORMA	TONDA
PESO PER UNITÀ DI VENDITA	200 g circa
TEMPO DI CONSERVAZIONE	12 mesi
TEMPERATURA DI TRASPORTO	-18°C
TEMPERATURA DI IMMAGAZINAMENTO	-18°C

INGREDIENTI

Riso 72% - Condimento Ragù 25% (carne mista bovina, misto per soffritto - doppio concentrato di pomodoro - sale - pepe macinato besciamella, vino rosso, mozzarella, piselli) Burro 2% - Brodo - Sale - Pepe Nero macinato - Curcuma - Panatura esterna.

CARATTERISICE ORGANOLETTICHE

GUSTO	Gradevole
COLORE	Giallo Paglierino
CONSISTENZA	Dura

**ALLERGENI (inclusi prodotti derivati) (Dir. 2007/68/CE)
(PRESENZA O CONTENENTE TRACCE + / ASSENZA -)**

Cereali contenenti glutine - Crostacei	+
Pesce - Uova - Arachidi - Soia	+
Latte	+
Sedano - Semi di Sesamo	-
Frutta a guscio	-
Anidride solforosa e Solfiti	-
Lupino - Molluschi	-

**CARATTERISTICHE CHIMICHE - FISICHE & NUTRIZIONALI
(Valori medi alla produzione per 100 g di prodotto con variazioni < 5%)**

VALORE ENERGETICO:		kcal: 231	kJ: 971
Proteine: 9,6 %	Grassi: 9,6% di cui saturi: 3,0%	Carboidrati: 26,6% di cui zuccheri: 2,5%	Sale: 0,44%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO

Escherichia coli < 100 ufc/g	Staphylococcus Aureus < 100 ufc/g
Salmonella spp: Assente	Listeria monocytogenes.: Assente

CONFEZIONE

CARATTERISTICHE IMBALLO	Cartone
TIPO DI CONFEZIONE	Contenitore in PVC
CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE	Contenitore monouso
PESO NETTO CONFEZIONE	5000 g

CONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'intero processo produttivo si svolge in azienda in conformità al sistema HACCP, secondo Reg. CE 178/2002 - Reg. CE 852/2004 D.L. 6 novembre 2007, n. 193 mediante controlli analitici eseguiti presso il Laboratorio Analisi MEGA S.a.s. con Autorizzazione ai sensi del D. A. 2197/2012 N. di Reg.: 2012/TP/002 e accreditato ACCREDIA: n. 1374